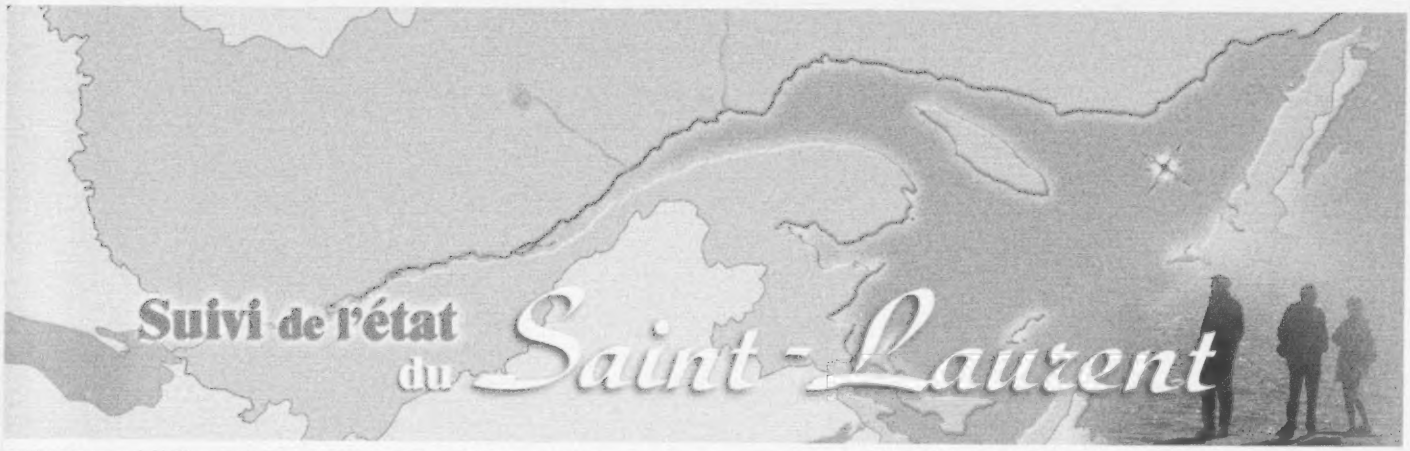


2e édition

LA SALUBRITÉ DES EAUX COQUILLIÈRES

Photo: Bruno Lafortune, Environnement Canada

Douglastown, Gaspésie

Problématique

Le Programme de salubrité des eaux coquillières (PSEC) est un réseau de suivi qui évalue la qualité bactérienne de l'eau, afin d'y autoriser la cueillette et l'élevage des mollusques. Lorsque l'eau d'un banc coquillier est contaminée par les coliformes fécaux, les mollusques qui y vivent les absorbent et les concentrent. Ces bactéries n'affectent pas la survie ou la croissance des mollusques, mais les rendent impropres à la consommation humaine. La classification de ces secteurs en fonction de la contamination de l'eau permet d'assurer la protection de la santé des consommateurs. Les coliformes fécaux servent donc d'indicateurs des conditions insalubres du milieu aquatique, étant donné que ces bactéries sont associées aux fèces des animaux à sang chaud comme l'être humain. Par conséquent, les informations colligées par le Programme peuvent servir à montrer l'évolution de la salubrité des eaux en rive dans l'estuaire et le golfe du Saint-Laurent.

Ces informations incluent la localisation des bancs de mollusques, la teneur en coliformes fécaux et les sources de pollution. Le territoire couvert par le Programme comprend la zone côtière entre Baie-Sainte-Catherine et Blanc-Sablon sur la rive nord et la péninsule gaspésienne, de Cacouna à Miguasha, incluant la région des Îles-de-la-Madeleine (figure 1).

Figure 1. Territoire maritime couvert par le Programme de salubrité des eaux coquillières

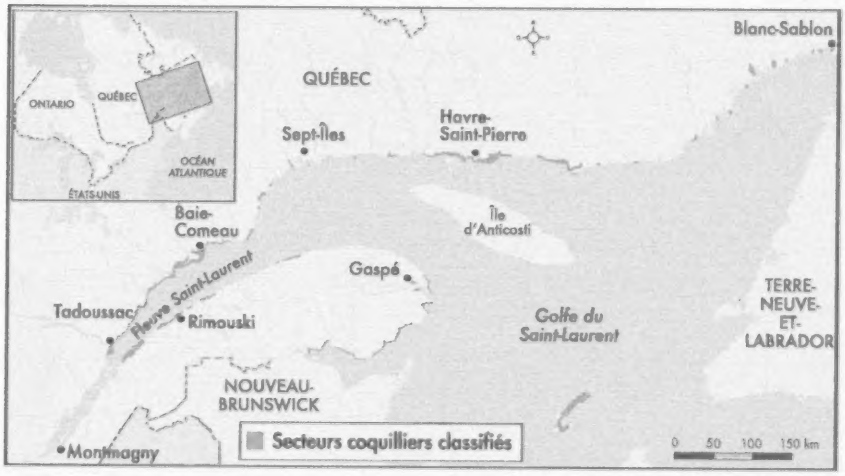


Photo : Yves Lamontagne, Environnement Canada

Carleton (pointe Tracadigache), Gaspésie

Portrait de la situation

Le nombre de secteurs coquilliers évalués par le Programme de salubrité des eaux coquillières depuis les 15 dernières années est passé de 10, en 1987, à près de 254, en 2005 (figure 2). Parmi ce nombre, 124 secteurs sont ouverts à la cueillette de mollusques, dont 103 le sont en permanence, et 21, une partie de l'année. Par contre, 130 secteurs coquilliers demeurent toujours fermés à cause d'une contamination bactérienne persistante (figure 3).

Comme on peut le voir au tableau 1, 16 nouveaux secteurs ont été évalués depuis 2002. Parmi ceux-ci, sept ont été approuvés, un a été approuvé conditionnellement, et huit ont été fermés. Cependant, bien que le nombre de secteurs classifiés ait augmenté, la proportion de secteurs approuvés, approuvés conditionnellement et fermés pour l'ensemble du territoire couvert est demeurée constante entre 2002 et 2005. Par ailleurs, la qualité bactérienne des eaux des Îles-de-la-Madeleine et de la Côte-Nord est encore supérieure à la qualité des

Figure 2. Nombre de secteurs coquilliers classifiés de 1987 à 2005 par le PSEC

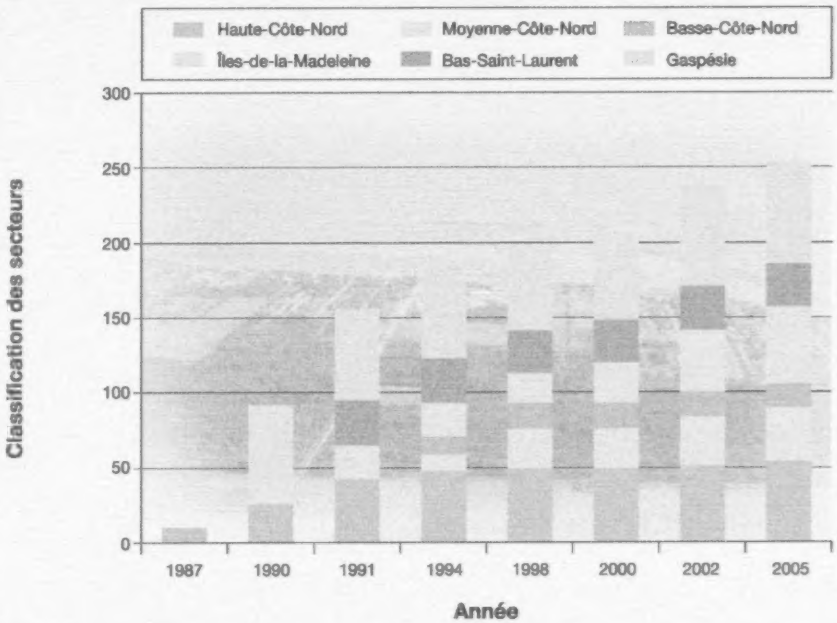


Figure 3. Statut des secteurs coquilliers répartis par région au Québec par le PSEC en 2005

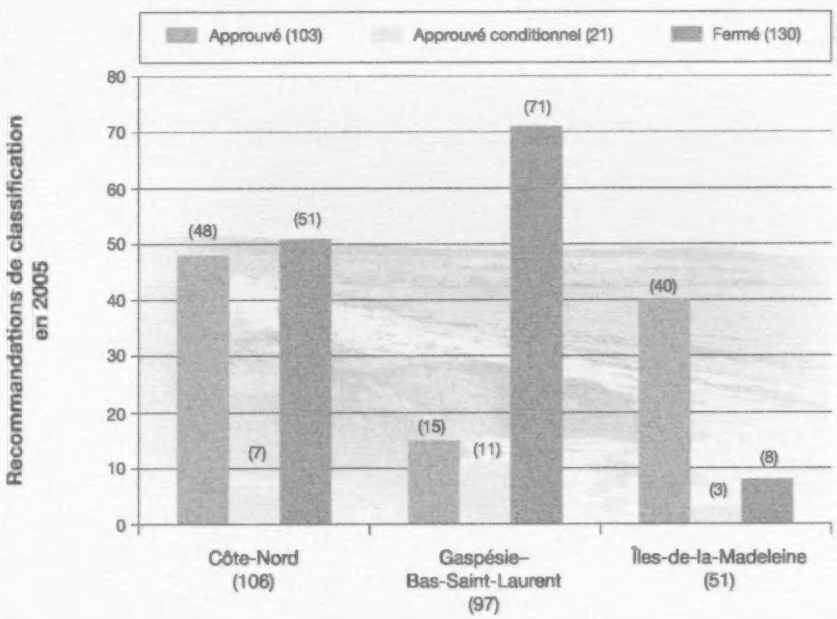
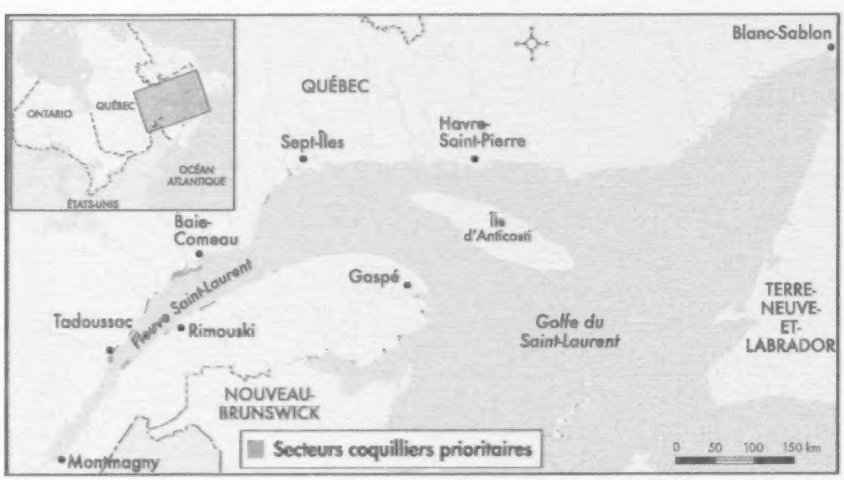


Tableau 1. Classification des secteurs coquilliers

Région	Secteurs			Total
	Approuvés	Approuvés conditionnels	Fermés	
1988				
Îles-de-la-Madeleine	–	–	–	0
Gaspésie–Bas-Saint-Laurent	4	–	15	19
Côte-Nord	7	–	4	11
Total	11		19	30
1993				
Îles-de-la-Madeleine	19	1	4	24
Gaspésie–Bas-Saint-Laurent	6	11	74	91
Côte-Nord	30	15	14	59
Total	55	27	92	174
1998				
Îles-de-la-Madeleine	14	2	4	20
Gaspésie–Bas-Saint-Laurent	7	6	69	82
Côte-Nord	35	11	47	93
Total	56	19	120	195
2002				
Îles-de-la-Madeleine	34	3	4	41
Gaspésie–Bas-Saint-Laurent	15	10	71	96
Côte-Nord	47	7	47	101
Total	96	20	122	238
2005				
Îles-de-la-Madeleine	40	3	8	51
Gaspésie–Bas-Saint-Laurent	15	11	71	97
Côte-Nord	48	7	51	106
Total	103	21	130	254

Figure 4. Localisation des 49 secteurs coquilliers fermés jugés prioritaires pour la réouverture à la cueillette des mollusques



eaux des régions de la Gaspésie et du Bas-Saint-Laurent. En effet, aux Îles-de-la-Madeleine, seuls huit secteurs ont été fermés de façon permanente sur un total de 51, tandis qu'en Gaspésie–Bas-Saint-Laurent, 71 secteurs sont fermés de façon permanente sur un total de 97. La fermeture de ces secteurs est due en grande partie aux municipalités qui ne possèdent pas de systèmes de traitement adéquats de leurs eaux usées ou dont le réseau d'égouts a de nombreux points de débordement, aux habitations munies de fosses septiques et de puisards désuets le long des rives et aux pratiques agricoles déficientes de certaines municipalités de cette région.

Depuis 1992, le personnel du Programme de salubrité des eaux coquillières travaille avec l'appui de partenaires locaux et gouvernementaux à la correction des sources de pollution, afin de redonner accès à près de 49[1] secteurs actuellement fermés dont le potentiel en ressources coquillières est élevé (figure 4). Ces 49 secteurs ont été sélectionnés à titre d'indicateurs

1. À noter que le nombre de secteurs à récupérer est passé de 42 à 49 entre 2002 et 2005, puisque certains secteurs ont été subdivisés. Toutefois, la superficie couverte par l'ensemble de ces secteurs n'a pas changé.

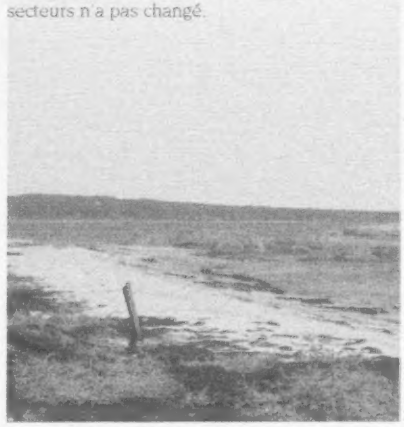


Photo: Yves Lamontagne, Environnement Canada

Baie des Homards, Côte-Nord

afin de mesurer l'évolution de la salubrité des eaux en rive de l'estuaire et du golfe du Saint-Laurent. Parmi ces 49 secteurs prioritaires, 22 sont situés en Gaspésie–Bas-Saint-Laurent, 22, sur la Côte-Nord, et cinq, aux Îles-de-la-Madeleine.

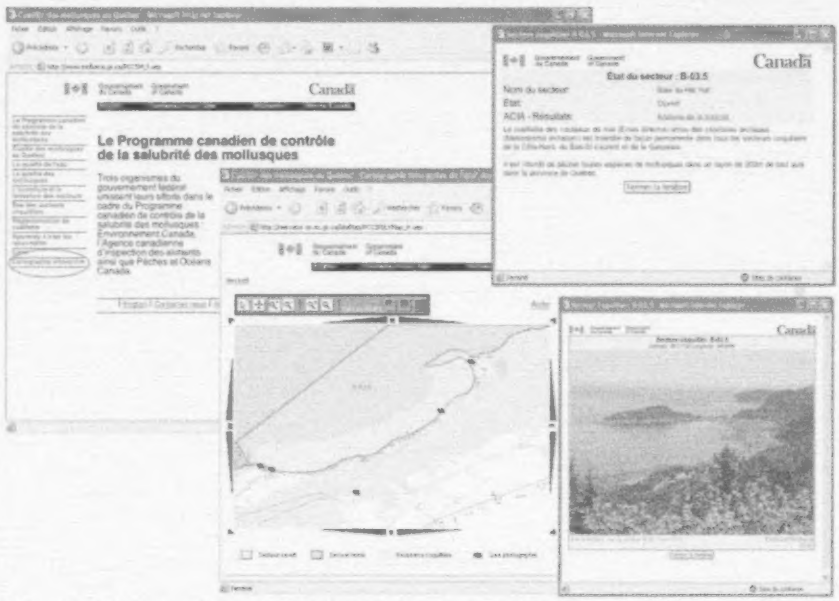
Dans 14 des 49 secteurs identifiés, on a aménagé ou amélioré les systèmes de traitement des eaux usées des municipalités riveraines, ce qui a eu pour effet d'améliorer grandement la qualité de l'eau. Les débordements des réseaux municipaux d'eaux usées et les charges provenant de puisards mal entretenus de résidences isolées représentent cependant toujours des sources de contamination importantes qui restreignent la cueillette de mollusques sur les côtes du Québec.

En effet, malgré ces efforts et compte tenu des normes du Programme de salubrité des eaux coquillières, aucun secteur n'avait été rouvert à la cueillette de mollusques entre 1992 et 2002. Toutefois, depuis 2002, deux secteurs localisés aux Îles-de-la-Madeleine et sur la Côte-Nord ont été rouverts. De plus, deux secteurs de la Gaspésie font présentement l'objet d'une réévaluation et pourraient être rouverts à la cueillette de mollusques prochainement. Cependant, un secteur qui était ouvert à l'année sur la Côte-Nord a dû être fermé en période estivale, en raison de rejets municipaux d'eaux usées.

Perspectives

Comme c'est le cas aussi dans les régions du Pacifique et de l'Atlantique, les raisons qui amènent la fermeture de bancs coquilliers dans la région du Québec sont les résidences isolées et les réseaux d'eaux usées des municipalités.

Figure 5. Site Internet du PCCSM pour le grand public, *Cueillir des mollusques au Québec*



Note : L'état du secteur B-03.5 est celui observé le 7 novembre 2005.

La salubrité des ressources coquillières est assurée par une collaboration entre Pêches et Océans Canada, Environnement Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Le rôle spécifique d'Environnement Canada (www.ec.gc.ca) est de procéder à un inventaire des sources de pollution et d'évaluer la qualité bactérienne de l'eau des bancs coquilliers, ou parcs conchylicoles, selon les normes du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM). Environnement Canada recommande l'ouverture ou la fermeture des secteurs à Pêches et Océans Canada (MPO) et participe également à la récupération des secteurs fermés.

Pêches et Océans Canada (www.dfo-mpo.gc.ca) est l'autorité légale qui décide de l'ouverture et de la fermeture des secteurs coquilliers, et il effectue la surveillance des secteurs fermés.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (www.inspection.gc.ca) contrôle la qualité des mollusques destinés à l'exportation ou à l'importation et fait un suivi des biotoxines marines dans la chair des mollusques.

Afin d'améliorer la diffusion de l'information générée par le PCCSM, Environnement Canada, Pêches et Océans Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments ont mis en ligne au printemps 2004 un site Internet destiné au grand public, *Cueillir des mollusques au Québec* (www.mollusca.gc.ca). Ce site contient plusieurs informations concernant le PCCSM, dont une cartographie interactive qui permet de connaître en temps réel la classification des secteurs coquilliers au Québec.

Photo : Yves Lamontagne, Environnement Canada

Pointe Basse, Îles-de-la-Madeleine

MESURES-CLÉS

Trois cotes sont attribuées aux secteurs pour indiquer s'ils sont propices à la cueillette des mollusques : approuvé, approuvé conditionnel et fermé. Chaque cote reflète la qualité bactérienne de l'eau. Pour qu'un secteur soit ouvert à l'exploitation, il doit répondre aux normes canadiennes et américaines de contrôle de salubrité des eaux des secteurs coquilliers :

a) le secteur ne doit pas être contaminé par des matières fécales ou par des substances délétères et toxiques au point que la consommation des mollusques de ce secteur s'avère dangereuse;

b) la valeur médiane à chaque station ne doit pas dépasser 14 coliformes fécaux par 100 mL d'eau;

c) pas plus de 10 p. 100 des valeurs obtenues à chaque station ne doivent dépasser 43 coliformes fécaux par 100 mL;

d) dans le cas de l'intoxication paralysante par les mollusques (IPM), la concentration de toxines ne doit pas dépasser 80 µg/100 g de chair de mollusque, et aucune autre intoxication neurotoxique par les mollusques ne doit être enregistrée dans des concentrations décelables.

Lorsque ces normes ne sont pas respectées, on attribue au secteur la cote « fermé ». Il arrive toutefois qu'un secteur ne soit fermé que pour une période déterminée durant laquelle la pollution augmente (comme en été, au voisinage d'un terrain de camping, d'activités agricoles restreintes, d'élevages de bovins, etc.); le secteur reçoit alors la cote « approuvé conditionnel ».

Photo: Yves Lamontagne, Environnement Canada

Rejets d'eaux usées municipales, Côte-Nord

Photo : Julie Savaria, Environnement Canada

Petite baie de Saint-Nicolas, Côte-Nord

Pour en savoir plus

DIRECTION DE LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT. 2002. *Le programme de salubrité des eaux coquillières : pour la protection de la santé*. Environnement Canada – Région du Québec, Montréal. Fiche d'information, 4 p.

GOUVERNEMENT DU CANADA. 2004. *Cueillir des mollusques au Québec*. Pêches et Océans Canada, Environnement Canada et Agence canadienne d'inspection des aliments. Dépliant.

Site Internet de la Direction de la protection de l'environnement, Environnement Canada : <http://lavoieverte.qc.ec.gc.ca/dpe/Francais/dpe_main_fr.asp>.

Site Internet du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM), Agence canadienne d'inspection des aliments : <www.inspection.gc.ca/francais/animal/fispoi/csspccsmf.shtml>

Site Internet du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM) pour le grand public, *Cueillir des mollusques au Québec* : <http://mollusca.gc.ca>

Site Internet du Programme de salubrité des eaux coquillières (PSEC), Environnement Canada : <http://lavoieverte.qc.ec.gc.ca/dpe/Francais/dpe_main_fr.asp?eau_salub1>

Rédaction : Jacques Sénéchal
Direction générale des sciences et de la technologie
Environnement Canada

Programme Suivi de l'état du Saint-Laurent

Six partenaires gouvernementaux – le ministère de l'Environnement du Canada, le ministère des Pêches et des Océans du Canada, l'Agence spatiale canadienne, l'Agence Parcs Canada, le ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs du Québec et le ministère des Ressources naturelles et de la Faune du Québec – et Stratégies Saint-Laurent, un organisme non gouvernemental actif auprès des collectivités riveraines, mettent en commun leur expertise et leurs efforts pour rendre compte à la population de l'état et de l'évolution à long terme du Saint-Laurent.

Pour ce faire, des indicateurs environnementaux ont été élaborés à partir des données recueillies dans le cadre des activités de suivi environnemental que chaque organisme poursuit au fil des ans. Ces activités touchent les principales composantes de l'environnement que sont l'eau, les sédiments, les ressources biologiques, les usages et les rives.

Pour obtenir plus d'information sur le Programme Suivi de l'état du Saint-Laurent, veuillez consulter le site Internet suivant :

www.planstlaurent.qc.ca

Vous pouvez également vous adresser au Bureau de coordination du Plan Saint-Laurent :

1141, route de l'Église
C.P. 10 100
Sainte-Foy (Québec) G1V 4H5
Tél. : (418) 648-3444

Publié avec l'autorisation du ministre de l'Environnement
© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, 2002, 2e édition 2005
Publié avec l'autorisation du ministre du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs du Québec
© Gouvernement du Québec, 2002, 2e édition 2005
N° de catalogue : En153-114/5-2005F-PDF
ISBN 0-662-70672-2
Envirodoq : ENV/2005/0271
Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Canada, 2005
Also available in English under the title: *Shellfish Water Quality*

Ce papier contient 30 % de fibres recyclées après consommation 4774-01-11